



Costera

Riserva
Huber Vini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wurde 18 Monate im Holzfass (zum Teil in Barriques) ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Die Aromen erinnern an reife Waldbeeren und eingelegte Steinfrüchte und werden mit würzigen und rauchigen Akzenten, die an Zedernholz, Lakritze, Gewürznelken und Waldboden denken lassen, ergänzt. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, straff strukturierter, dezent fülliger Körper mit zart bitteren Konturen, die von einer reifen Säure gestützt werden. Der Abgang ist anhaltend und endet in einem leicht trockenen Finish. Ein ausgewogener, finessenreicher Wein aus dem Tessin, der Sonnenstube der Schweiz.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Diesen Wein empfehlen wir vorzugsweise zu feinen Fleischspeisen, wie z. B. zu einem Kalbsplätzli mit Rohschinken und einem aromatischen Salbeiblatt (Saltimbocca) oder zu einem zarten Rehschnitzel. Aber auch zu einem Risotto an Steinpilzen, zu einer feinen Polenta oder zu einer Pasta an einer aromatischen, cremigen Sauce passt dieser Tessiner Wein sehr gut.

Familie Huber erzeugt Weine, die mehr als nur gut sind.

Sie sollen Ausdruck des Klimas, des Bodens und seiner Machart sein. Diese Philosophie erfordert, dass die gewünschten Eigenschaften bereits im Rebberg geschaffen werden (Erziehungskultur und Bewirtschaftung). Daniel Huber (im Bild) hat deshalb seine Rebanlagen terrassiert und mit Magerwiese begrünt, welche zwei Mal im Jahr gemäht wird, damit eine vielfältige und einzigartige Flora entsteht. In den Hanglagen wird seit vielen Jahren kein Herbizid und fast kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die Reben sollen nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.

